

La carta Speisekarte

Da Condividere **Zum gemeinsamen Genuss**

Il Fritto Misto

Fritto misto con verdure, mayo alle erbe affumicata
Fritto misto mit Gemüse und geräucherter Kräuter-Mayonnaise

1, 2, 6, 10, 14

36.80

La Tartare di Salmone

Salmone marinato, salsa senape, ribes e aneto, focaccia croccante
Marinierter Lachs, Senfsauce, Johannisbeeren und Dill, knusprige Focaccia

1, 4, 10

26.00

La Focaccia

Focaccia croccante con mousse assortite
Knusprige Focaccia mit verschiedenen Mousses

1, 7

22.50



Insalate & Zuppe Salate & Suppen

	Allergeni Allergene	Fr.
 La Verde Insalata Lollo verde e rossa <i>Grüner und roter Lollo-Salat</i>	10	9.50
 La Mista Insalata Lollo verde e rossa, pomodori datterini, carote, barbabietola, rapanelli, semi tostati <i>Grüner und roter Lollo-Salat, Datteltomaten, Karotten, Rote Bete, Radieschen, geröstete Kerne</i>	10	12.90
La Caesar Pan di zucchero, sovracoscia di pollo alla piastra, grana, crostini di focaccia, Caesar dressing <i>Zuckerhut-Salat, gegrillter Hähnchenoberschenkel, Grana Padano, Focaccia-Croutons, Caesar-Dressing</i>	1, 3, 4, 7, 8, 10, 11	25.50
L'Insalata L.M. Misticanza, verdure alla griglia, gamberoni, dressing al mango e curry, panko croccante <i>Blattsalat, gegrilltes Gemüse, Riesengarnelen, Mango-Curry-Dressing, knuspriges Panko</i>	1, 2, 6, 10	27.50
 La Zuppa di stagione Gazpacho andaluso con gelato al peperone, crostini di pane <i>Andalusische Gazpacho mit Paprika-Eis, Brotcroutons</i>	1	17.50

 Vegetariano / Vegetarisch
 Vegano / Vegan
 Gluten free



Antipasti Vorspeisen

Allergeni
Allergene

	Il Tataki Tonnato Tataki di vitello, salsa tonnata, capperi croccanti, cipolla rossa in agrodolce <i>Kalbs tataki, Thunfischsauce, knusprige Kapern und süß-saure rote Zwiebeln</i>	3, 4, 12	22.50
	La Tartare di Manzo L.M. Battuta di fassona, scalogno, capperi, cetriolini, prezzemolo, erba cipollina, pane della Vallemaggia <i>Fassona-Rindfleisch, Schalotte, Kapern, Gewürzgurken, Petersilie, Schnittlauch, Vallemaggia-Brot</i>	1, 4, 10	26.90 (150g) 36.50 (200g)
	La Tartare di Salmone Salmone marinato, salsa senape, ribes e aneto, focaccia croccante <i>Marinierter Lachs, Senfsauce, Johannisbeeren und Dill, knusprige Focaccia</i>	1, 4, 10	23.00
	Il Roastbeef Roastbeef, maionese alle erbe affumicata, insalata di pomodori datterini e cipolle rosse <i>Roastbeef mit geräucherter Kräuter-Mayonnaise, Datteltomaten-Zwiebel-Salat</i>	10	24.50
	La Caprese Bufala, pomodoro cuore di bue, emulsione al basilico, crostini di focaccia <i>Büffelmozzarella, Ochsenherztomate, Basilikum-Emulsion, Focaccia-Croutons</i>	1, 7	21.50

 Vegetariano / Vegetarisch
 Vegano / Vegan
 Gluten free



Pasta e risotto

Teigwaren und Risotto

Allergeni
Allergene



Il Risotto

2, 7, 12

27.00

Risotto con riduzione di bisque, gamberi argentini, mantecato al burro acido
*Risotto mit Bisque-Reduktion und argentinischen Garnelen,
erfeinert mit Sauerbutter*

La Tagliatella

1, 2, 6, 7,
12, 14

23.80

Tagliatella al ragù di salsiccia
Tagliatelle mit Salsiccia-Ragout

Lo Gnocco

1, 7, 8

24.50

Gnocchi di patate al pesto di basilico, stracciatella di burrata, pinoli croccanti
*Kartoffelgnocchi mit Basilikumpesto und Burrata-Stracciatella,
knusprige Pinienkerne*

La Carbonara

1, 3, 7

25.00

Mezze maniche, tuorlo, pecorino, guanciale
Mezze Maniche, Eigelb, Pecorino, Guanciale (Schweinebacke)

Lo Scoglio

1, 2, 12, 14

31.50

Spaghettone con frutti di mare e pomodorini datterini
Spaghettone mit Meeresfrüchten und Datteltomaten

La Parmigiana 2.0

1, 3, 7

25.20

Melanzana frita ripiena di mozzarella, crema di datterino,
crema di parmigiano, olio al basilico
*Gefüllte, gebratene Aubergine mit Mozzarella, Datterino-Creme,
Parmesan-Creme und Basilikumöl*



Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan



Gluten free



Plant based

Allergeni
Allergene

 	Avocado Tartare Tartare di avocado e pomodori secchi, falafel, dressing tahini acidulo alla menta <i>Avocado-Getrocknete-Tomaten-Tartar, Falafel, saures Tahini-Minz-Dressing</i>	11	23.80
 	Thai Curry Tofu ^{bio} saltato, curry di verdure al latte di cocco, tagliatelle di riso, arachidi <i>Gebratener Tofu, Gemüsecurry mit Kokosmilch, Reismudeln, Erdnüsse</i>	6, 8	24.50
	Bowl Estivo Couscous, datterini bicolori, tempeh ^{bio} alla piastra, anguria marinata, edamame, cipolla rossa in agrodolce <i>Couscous, zweifarbige Datteltomaten, gegrillter Tempeh, marinierte Wassermelone, Edamame, süß-saure rote Zwiebeln</i>	1, 6	26.50
	Vegan Burger Hamburger vegetale, mayo miso, cipolla confit, cavolo rosso in agrodolce, insalata <i>Veggie-Burger, Miso-Mayonnaise, confierte Zwiebeln, Rotkohl süß-sauer, Salat</i>	1, 6, 10	31.50

 Vegetariano / Vegetarisch
 Vegano / Vegan
 Gluten free



Secondi di carne

Fleischgerichte

Allergeni
Allergene

L'Impanata di Vitello

1, 3

43.50

Impanata di vitello con patatine fritte
Paniertes Kalbfleisch mit Pommes frites



La Tagliata di Manzo

7, 8

44.80

Tagliata di manzo argentino, pesto di rucola, pomodorini confit,
patate e chimichurri
*Tagliata vom argentinischen Rind mit Rucola-Pesto, confierten Kirschtomaten,
Kartoffeln und Chimichurri*



Il Galletto

8

36.50

Galletto della Vallespluga alla griglia, chimichurri, patate e carote arrosto
*Gegrilltes Vallespluga-Hähnchen mit Chimichurri,
gerösteten Kartoffeln und Karotten*

Hamburger L.M.

1, 6, 7

31.50

Hamburger di manzo, cipolla confit, cheddar, bacon, BBQ sauce
Rindfleisch-Burger, Zwiebel-Confit, Cheddar, Speck, BBQ-Sauce

Chicken Burger

1, 3, 6, 11

29.50

Sovracoscia di pollo croccante, cavolo rosso in agrodolce, mayo miso, insalata
Knusprige Hähnchenschenkel, süß-saurer Rotkohl, Miso-Mayo, Salat



Secondi di pesce

Fischgerichte

Allergeni
Allergene

Il Branzino

1, 4, 6

42.50

Trancio di branzino alla piastra, caviale di melanzana al miso,
coulis di pomodorini datterini, pomodori confit, olive taggiasche, olio al
basilico, chips di polenta

*Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Auberginenkaviar und Miso, Datteltomaten-
Coulis, confierten Tomaten, Taggiasca-Oliven, Basilikumöl und Polenta-Chips*

Il Fritto Misto

1, 2, 6, 10,
14

36.80

Fritto misto, patatine fritte, mayo alle erbe affumicata

Gemischte frittierte Meeresfrüchte, Pommes Frites, rauchige Kräutermayo

Il Persico

1, 4, 7

33.80

Pesce persico al burro e salvia, riso al agrumi, zucchine arrosto

Barsch mit Butter und Salbei, Zitrusreis und gerösteten Zucchini



Gluten free



Pizze Stagionali

Saisonale Pizzen

Allergeni
Allergene

Lago Maggiore	1, 7	26.50
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, melanzane fritte, prosciutto cotto, scamorza affumicata, grana		
<i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gebratene Auberginen, Schinken, geräucherter Scamorza-Käse, Grana-Käse</i>		
Carpaccio	1, 7	26.50
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, carpaccio di manzo, funghi champignon, rucola e Grana Padano		
<i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Champignons-Pilze, Rucola und Grana Padano Käse</i>		
Bufalina	1, 7	28.50
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, datterini bicolore, mozzarella di bufala, basilico		
<i>Tomate, Mozzarella Fior di Latte, zweifarbige Datteln, Büffelmozzarella, Basilikum</i>		
Estiva	1, 7	23.50
Pizza bianca con mozzarella Fior di latte, carpaccio di bresaola, scaglia di grana e spinacino		
<i>Weißer Pizza, Mozzarella Fior di Latte, Bresaola-Carpaccio, Parmesanflocken und Spinat</i>		

Pizze Classiche

Klassische Pizzen

Margherita 🌿	1, 7	16.50
Pomodoro, mozzarella Fior di latte e basilico		
<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und Basilikum</i>		
Napoli	1, 4, 7	18.50
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, olive, capperi, acciughe		
<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen</i>		
Rucola e mascarpone 🌿	1, 7	22.50
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, rucola, mascarpone		
<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Mascarpone</i>		
Prosciutto	1, 7	22.50
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto		
<i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken</i>		



Pizze Classiche

Klassische Pizzen

Allergeni
Allergene

Salame piccante Pomodoro, mozzarella Fior di latte, salame piccante <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami</i>	1, 7	22.50
Vegetariana 🌿 Pomodoro, mozzarella Fior di latte, verdure grigliate, Grana Padano <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Grana Padano</i>	1, 7	22.50
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken und Champignons</i>	1, 7	22.50
4 formaggi 🌿 Pomodoro, mozzarella Fior di latte, Gorgonzola, Fontina e Grana Padano <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Fontina und Grana Padano</i>	1, 7	23.50
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella Fior di latte, tonno, cipolle <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	1, 4, 7	24.00
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella Fior di latte, carciofini, funghi champignon, prosciutto cotto, olive <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, kleine Artischocken, Champignons, gekochter Schinken, Oliven</i>	1, 7	24.90
Calzone Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons</i>	1, 7	24.90
Tronchetto Mozzarella Fior di latte, mascarpone, prosciutto cotto, rucola, pomodorini cherry <i>Fior di latte Mozzarella, Mascarpone, gekochter Schinken, Rucola, Cherrytomaten</i>	1, 7	28.00
Focaccia 🌿 Rosmarino, fiocchi di sale e olio d'oliva <i>Rosmarin, Salzflöcken und Olivenöl</i>	1	9.50

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Einige unserer Gerichte könnten mit natürlichen Lebensmittelzusätzen zubereitet worden sein. Gemäss den gesetzlichen Bestimmungen wurde der roh zu verzehrende Fisch einer präventiven Behandlung unterzogen. Er wurde gegebenenfalls bei negativen Temperaturen aufbewahrt (-20°C für 24 Stunden / -35°C für 15 Stunden) und könnte gegebenenfalls tiefgefroren worden sein.

Provenienza della carne / Herkunft Fleisch

Manzo/Rindfleisch: CH/AR/IT; Pollo/Geflügel: IT; Maiale/Schweinefleisch: CH; Salame/Salami: CH; Prosciutto cotto/Schinken: CH; Prosciutto crudo/Rohschinken: CH; Carpaccio di manzo/Rinds-Carpaccio: CH; Pancetta/Speck: CH; Vitello/ Kalbfleisch: CH; Galletto/ Hahnenfuß: IT;

Provenienza del pesce / Herkunft Fisch

Gambero Rosso/Rote Garnele: FAO 37; Tonno/Thunfisch: FAO 87 SUD/EST Ecuador/FAO 51 Oceano Indiano Mauritius; Persico/Barsch: FAO 04/05; Frittura Mista/Frittierte Fisch: IT FAO 51/57; Ombrina/Ombrina: HR; Branzino/ Wolfsbarsch: GR; Salmone/ Lachs: NO

Provenienza dei derivati dalla soia / Herkunft der Soja-Erzeugnisse

Seitan: CH; Tofu: CH

Allergeni e intolleranze alimentari

Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo, Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
Glutenhaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Krustentiere und Krustentiererzeugnisse
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
Eier: Eier und Eierzeugnisse
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
Soja und Sojaerzeugnisse
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato)
Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senape e prodotti a base di senape
Senf und Senferzeugnisse
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti e conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mindestens 10mg/kg oder 10mg/l)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtierererzeugnisse

Trattamento ormoni

Hormonbehandlung

Può essere stato prodotto con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali.
Kann mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Substanzen hergestellt worden sein, um die Leistung der Tiere zu steigern.